

## Rituel gourmand #12

### Churros et sauce chocolat au lait gingembre

#### INGRÉDIENTS

##### Churros

Lait 185g  
Sucre 4g  
Beurre 1/2 sel 75g  
Farine T55 150g  
Oeufs 3  
Huile pour friture

##### Sauce chocolat

Chocolat au lait 110g  
Crème liquide 235g  
Sucre 120g  
Beurre 1/2 sel 40g  
Gingembre frais (facultatif)

#### RECETTE

##### PÂTE A CHURROS :

Bouillir le lait, le sucre et le beurre.

Ajouter immédiatement et d'un seul coup dans la casserole la farine et remuer vigoureusement avec une spatule.

Dessécher 115sec à feu doux en remuant.

Verser la boule de pâte dans un saladier et ajouter les œufs petit à petit en remuant.

La pâte doit être dense et assez ferme.

Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille grosse douille cannelée.

Pocher sur une feuille de papier cuisson des churros de 8cm de longueur environ.

Mettre au congélateur 1h minimum.

Chauffer 3 cm d'huile dans une casserole à 180°C.

Plonger les churros dans l'huile et laisser cuire jusqu'à coloration en maintenant la température à 180°C.

Eponger sur du papier absorbant.

Badigeonner de sucre semoule.

##### SAUCE CHOCOLAT AU LAIT GINGEMBRE :

Râper un tout petit peu de gingembre frais avec une râpe Microplane. Mettre

le gingembre dans la crème et bouillir. Réserver.

Chauffer une casserole à sec et verser  $\frac{1}{4}$  du sucre semoule en remuant. Dès qu'un sirop se forme, mélanger et ajouter progressivement le sucre en maintenant toujours ce sirop dans le fond.

Réguler la puissance du feu pour éviter que cela ne brûle.

Quand le caramel a une jolie couleur blonde, éteindre le feu et ajouter immédiatement et d'un seul coup le beurre demi-sel. Remuer toujours à la spatule.

Ajouter la crème chaude infusée au gingembre en plusieurs fois.

Redonner un bouillon à cette sauce au caramel.

Verser en 3 fois en remuant sur le chocolat au lait préalablement fondu.

Réserver et servir tiède.

Les churros peuvent se conserver crus plusieurs mois au congélateur.

La sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur, il faudra la réchauffer à chaque fois.

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez réaliser les churros à la cuillère.

